

Gospodarka pasterska jako element rozwoju zrównoważonego ziem górskich na przykładzie gospodarstwa w miejscowości Czerwienne

Edyta Molik¹, Agnieszka Barnaś²

¹Katedra Biotechnologii Zwierząt, Wydział Hodowli i Biologii Zwierząt, Uniwersytet Rolniczy w Krakowie

²Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Karniowicach

Charakterystyka regionu

Podhale to region geograficzny i etnograficzny w południowej Polsce, położony u podnóża Tatr. Na południu Podhale graniczy z pasmem górskim Tatr, będących najwyższym wzniesieniem gór Karpat. Na północy ogranicza go pasmo Gorców, na wschodzie rozciąga się w kierunku Pienin, a na zachodzie graniczy z Kotliną Orawsko-Nowotarską. Podhale charakteryzuje się urozmaiconą rzeźbą terenu, począwszy od łagodnych wzgórz i dolin po wysokie partie Tatr. Sama nazwa nawiązuje do jego położenia „pod-hałami”, czyli górskimi pastwiskami, na których od niepamiętnych czasów wypasa się owce [7, 13].

Wieś Czerwienne położona jest w powiecie nowotarskim w gminie Czarny Dunajec, na północnym grzbiecie Gubałówki. Nazwa miejscowości jest charakterystyczna i prawdopodobnie pochodzi od czerwonej glinki, która występuje w tych okolicach. Ukształtowanie geograficzne Czerwiennego to doliny i pagórki, z których rozciąga się cudowny widok na Tatry, Gorce i Beskidy. Tutaj znajdują się dwa wzniesienia Budz i Bachledówka. Na Bachledówce znajduje się Klasztor Ojców Paulinów oraz słynne Sanktuarium Matki Bożej Jasnogórskiej, które odwiedził ks. Kardynał Karol Wojtyła oraz Prymas Stefan Wyszyński. Czerwienne to miejscowość podhalańska, w której mieszkańcy kultywują tradycje górskie i pasterskie. Ukształtowanie terenu sprzyja gospodarce pasterskiej i prowadzeniu rolnictwa metodami tradycyjnymi. W tym rejonie rolnictwo i hodowla zwierząt sprzyja rozwojowi turystyki [9, 10]. Region charakteryzuje się

unikalnymi górskimi warunkami klimatycznymi, z chłodnymi zimami i umiarkowanie ciepłymi latami. Średnia roczna temperatura jest stosunkowo niska, wynosi około 4-6°C [8]. Cały region charakteryzuje się dużymi różnicami temperatur między dniem a nocą, co jest typowe dla obszarów górskich. Duży wpływ na kształtowanie się tamtejszego klimatu mają wiatry w tym głównie ciepły i suchy wiatr fenowy wiejący z południa, wiatr halny oraz chłodny północny lub północno-zachodni wiatr typu bora [9]. Średnia roczna suma opadów deszczu wynosi około 800-1200 mm. Najwięcej opadów przypada na miesiące letnie (w lipcu opady osiągają wartość szczytową). Zimą występują obfite opady śniegu. Pokrywa śniegowa może zalegać od listopada do marca, a w wyższych partiach gór dłużej. Ukształtowanie terenu, zjawiska wietrzne, w połączeniu z innymi czynnikami klimatycznymi w tym średnimi opadami deszczu, śniegu, kształtują specyficzne warunki pogodowe na Podhalu, wpływając na lokalną przyrodę oraz bezpośrednio na możliwości prowadzenia na tym terenie działalności rolniczej.

Podhale jako teren o niekorzystnych warunkach gospodarowania

W polskiej części Karpat, według pierwszych zapisków, osadnictwo trwało już w XII wieku, gdzie ludność zdobywała coraz to większe połacie terenów i zagospodarowywała je rolniczo. Tereny wyżej położone zajmowali pasterze pochodzący z miejscowych wiosek, a także wołoscy pasterze, którzy przez dłuższy okres wędrowali ze swoim stadem w poszukiwaniu nowych terenów do wypasania. Wytworzył się wówczas tzw. wypas wspólnotowy. Obecnie wypas wspólnotowy w Karpatach stanowi świadectwo podtrzymania tradycji i zwyczajów tego regionu, co w skali europejskiej pozwala na zachowanie tożsamości regionalnej. Należy więc podjąć wszelkie starania, by zachować tradycje i obrzędy, które od dawien dawna towarzyszą pasterstwu na ziemiach górskich. Zaniechanie wypasu owiec może doprowadzić do niekorzystnych i wręcz nieodwracalnych zmian florystycznych związanych z zarastaniem hał oraz stratą cennych gatunków roślin [3, 4, 5].

Wzniesienie pasma górskiego Karpat od 200 do niemal 2500 m n.p.m. stwarza olbrzymią zmienność pionową zjawisk fizjograficznych. Różnice średniej temperatury roku wahają się od +8 do -4 °C, a długość zalegania pokrywy śnieżnej wykazuje rozpiętość od 3 do 10 miesięcy, co wpływa na długość okresu wegetacyjnego. W miarę wzrostu wysokości terenu pogarszają się także warunki glebowe, zmniejsza się miąższość profilu glebowego, a wzrasta udział części szkieletowych. Własności agroekologiczne gleb górskich związane są ściśle ze wzniesieniem terenu nad poziom morza oraz z nachyleniem stoków. A zatem, warunki klimatyczno-glebowe, nachylenie terenu oraz wysokość n.p.m. mają wpływ na tzw. zjawisko piętrowości roślin, które jest widoczne w całym pasmie górskim. Nachylenie terenu ma wpływ nie tylko na mikroklimat i warunki glebowe, ale także stwarza bariery technologiczne mechanizacji prac polowych.

Podjętą decyzję o sposobie użytkowania ziemi w

warunkach górskich, należy w szczególny sposób zachować rozwagę i uwzględniać zmienność warunków przyrodniczych, gdyż w przeciwnym przypadku zamierzone efekty nie tylko nie zostaną osiągnięte, ale może dojść do degradacji środowiska przyrodniczego i nasilenia erozji [4]. Tereny górzyste, gdzie głównie prowadzony jest wypas, charakteryzują się indywidualnymi warunkami klimatyczno-glebowymi, budową geologiczną, rzeźbą terenu oraz orografią. W górach wraz ze wzrostem wysokości n.p.m. na każde 100 m wzniesienia temperatura obniża się o 0,5°C [10], z czym związany jest skracający się okres wegetacji o mniej więcej 8-10 dni. Takie warunki klimatyczne sprawiają, że Podhale jest bardziej odpowiednie do hodowli trawożernych przeżuwaczy niż do intensywnej uprawy roślin. Przeważająca część gruntów rolnych to pastwiska i łąki. W takich warunkach kluczowym aspektem gospodarki staje się hodowla, małych przeżuwaczy, szczególnie owiec, które doskonale radzą sobie w trudnym górskim środowisku.

Charakterystyka przykładowego gospodarstwa owczarskiego

Znaczące obszary pastwisk i łąk trwałych, pozwoliły na prowadzenie wypasu także w rejonach podgórskich. Przykładem zachowania wypasu na tym terenie jest Bacówka położona we wsi Czerwiennie (powiat Nowy Targ). Miejsowość położona jest na wysokości około 800-950 m n.p.m. Bacówka jest gospodarstwem rodzinnym prowadzonym od ponad 40 lat. Bacia prowadzący bacówkę doświadczenie zdobywał w czasach, kiedy



Fot. 1. Szalas bacowski (fot. A. Barnaś)

owce z Podhala transportowano w rejony Sudetów i Bieszczad, gdzie były wypasane. Jako juhas uczestniczył jeszcze w tradycyjnym rytuale góralskim polegającym na wypasie owiec na halach, który określano jako Wielki Redyk. Wiosenny redyk zaczynał się w dzień św. Wojciecha (23 kwietnia), a jesienny kończył się w dzień św. Michała (29 września). Wielki Redyk Wiosenny na Jaworkach zakończył się 3 maja 1972 roku. Obecnie redyki odbywają się w różnych terminach. Często organizowane w soboty, aby umożliwić udział turystom.

Kiedy w 1985 roku bacia rozpoczął swoją pracę, wypasał swoje owce (ok. 40 szt.) oraz zabierał owce od gazdów z terenu Podhala (ok. 400 szt.). Owce kolejno docierały do wsi Międzyzlesie, skąd szły wraz z bacą i juhasami na tereny pastwiskowe w okolicy wsi Goworów. Na terenie wsi Czerwiennie, bacia prowadzi wypas owiec od 1990 roku. W tym czasie owce w ilości około 110 sztuk były wypasane na własnych polanach (ok. 6 ha) oraz halach dzierżawionych (ok. 6 ha). Co roku bacia powiększał teren wypasowy i zarazem wielkość stada. Od 1996 roku, stado owiec powiększyło się do 80 sztuk. Obecnie Bacówka jest prowadzona przez syna, który kontynuuje rodzinną tradycję, zwyczaje oraz pasterskie rzemiosło.

W gospodarstwie w Czerwiennym utrzymywane są owce rasy polska owca górską, cakiel podhalański oraz bydło rasy polskie czerwone. Obecnie utrzymywanych jest ok. 120 owiec matek rasy cakiel podhalański



Fot. 2. Krowa rasy polska czerwona (fot. A. Barnaś)

(CPo), 45 matek rasy polska owca górską (POG) oraz 5 tryków cakiel podhalański i 2 tryki polskiej owcy górskiej. Płodność w stadzie wynosi 92% a plenność średnio 120-125%. Wszystkie owce i tryki rasy POG objęte są programem ochrony zasobów genetycznych. W opisywanym gospodarstwie utrzymywane są także krowy rasy polska czerwona. Bydło tej rasy cechuje długowieczność wynikająca z dużej odporności organizmu i zdrowotności, a także odznacza się bardzo dobrą płodnością, lekkimi porodami, dużą żywotnością cieląt i łatwością ich odchowu, a także ma wysoką wartość biologiczną mleka. Istotne znaczenie ma też doskonale przystosowanie tego bydła do trudnych warunków środowiska, niewybredność w doborze pasz, zdolność do ograniczania wydajności umożliwiającą przetrwanie sezonowych niedoborów paszowych, jak też dość szybkie regenerowanie utraconej kondycji. Wśród cech budowy

należy wyróżnić silne nogi i twarde, mocne racice. Cechy te powodują, że bydło tej rasy jest dobrze przystosowane do produkcji w podgórskich i górskich warunkach bytowania. Ponadto wyróżnia się ważnymi jakościowo cechami mleka: wysoką zawartością białka, tłuszczu i suchej masy, wysoką wartością biologiczną oraz dużą przydatnością do celów serowarskich [10, 11, 12].

Zmiany zachodzące w strukturze gospodarstw rolnych, a zwłaszcza spadek liczby czynnych gospodarstw na terenie wsi Czerwienne, pozwoliły na wydzierżawienie przez hodowcę znacznego areалу łąk i pastwisk pod wypas owiec i zabezpieczenie bazy paszowej dla utrzymywanych zwierząt na okres zimy. Powierzchnia terenów wypasowych obecnie to około 50 ha. Termin rozpoczęcia wypasu jest ściśle uzależniony od warunków atmosferycznych w danym roku. Położenie ok. 900 m n.p.m powoduje często długie zaleganie pokrywy śnieżnej, co znacznie opóźnia początek okresu wegetatywnego dla roślin. W sprzyjających warunkach wypas rozpoczyna się pod koniec kwietnia a w latach z przedłużającą się zimą około 10 maja.

W okresie wypasu na bacówce znajduje się około 250 sztuk owiec dojnych, z których przeważającą część stanowi własność bacy, a reszta należy do hodowców ze wsi Czerwienne. Ważnym elementem wypasu są obrzędy bacowskie, które mają swoje korzenie w dawnych wierzeniach, religii chrześcijańskiej oraz codziennym życiu. Najważniejszy z nich to redyk wiosenny, czyli moment wyprowadzania owiec na hale, który rozpoczyna się w dniu św. Wojciecha, 23 kwietnia. Jest to uroczystość rozpoczynająca sezon wypasu. Obrzędy te zaczynają się Mszą Świętą, na której odbywa się błogosławieństwo baców, juhászów i owiec, aby zapewnić pomyślność w czasie wypasu. Na terenie Podhala Msza Święta „Bacowska” odprawiana jest w Sanktuarium



Fot. 3. Msza Święta Bacowska w Ludźmierzu (fot. A. Barnaś)

Matki Boskiej Ludźmierskiej, gdzie symbolicznie odbywa się poświęcenie kierdła (stada) owiec. Dodatkowo podczas Mszy Świętej poświęcona zostaje woda, którą bacowie pokropią owce przed wyruszeniem na hale. Bacowie oraz juhási zabierają też sajty, czyli kawałki drewna, które posłużą im do rozpalenia watry na hali. Ogień płonąć będzie przez cały czas wypasu w każdym szałasie. Zgodnie z tradycją ogień nie może zgasnąć



Fot. 4. Dój owiec (fot. A. Barnaś)

do momentu zakończenia wypasu (tzw. zawatarniak). Przed wypuszczeniem owiec na pastwiska, bacia zgodnie z tradycjami zbiera owce od hodowców, gromadzi w kosarze (zagrodzie) i dokonuje tzw. kadzenia. Jest to obrządek, który ma na celu zapewnić szczęśliwy i owocny wypas. Dodatkowo owce są przeganiane przez metalowy łańcuch, co ma zapewnić ich stadność, tak aby w trakcie wypasu żadna nie zginęła. W trakcie wypasu owce całą dobę przebywają na pastwisku. Na noc owce zamykane są do zagrody zwanej „kosor”. Dodatkowo pilnowane są przez juhási oraz psy pasterskie rasy owczarek podhalański.



Fot. 5. Wypas owiec w Czerwienem (fot. A. Barnaś)

Zgodnie z rodzinnymi przekazami „z ojca na syna”, wytwarzane są oscypki metodami tradycyjnymi. Produkt posiada certyfikat unijny, dzięki czemu jego produkcja jest zgodna z Systemem Jakości dla Produktów o Chronionej Nazwie Pochodzenia (ChNP). Etymologiczne pochodzenie nazwy „oscypek” związane jest z procesem produkcji i może wywodzić się od dwóch znaczeń tj. „oszczypywać”, czyli rozdrabniać (jeden z etapów produkcji) oraz

od „oszcypek” w znaczeniu mały oszczep, nawiązując do charakterystycznego kształtu sera. Jego głównym składnikiem jest mleko owcze, jednak specyfikacja pro-



Fot. 6. Oszcypek (fot. A. Barnaś)

duktu dopuszcza dodanie mleka krowiego (maksymalnie 40%). Mleko owcze użyte do produkcji oszcypka zgodnie z ChNP, pochodzi od owiec rasy polska owca górską lub cakiel podhalański a mleko krowie, jeśli jest użyte do jego produkcji, pochodzi od krów rasy polskiej czerwonej.

W gospodarstwie część jagniąt przeznaczają się na rzeź jako jagnięta wielkanocne. Wówczas jagnięta te odsadzane są od matek w wieku 5-7 tygodni co zwykle przypada na okres 4 tygodni przed Świętami Wielkanocy. Do sprzedaży przeznaczane są jako małe jagnięta o masie żywej od 10 do 20 kg. Natomiast jagnięta przeznaczone na remont stada pozostawia się przy matkach w ramach odchovu tradycyjnego na okres ok. 90 do 100 dni.

Perspektywy rozwoju gospodarstwa



Fot. 7. Owce w koszarze (fot. A. Barnaś)

Wszystkie prace w gospodarstwie wykonywane są przez bace, czyli w tym przypadku syna i ojca. Baca zamierza powiększyć stado owiec rasy polska owca górską o kolejne 60 sztuk. W związku z rosnącą popularnością regionalnych produktów turyści chętnie odwiedzają baczówkę, aby skosztować autentycznych wyrobów i zobaczyć na własne oczy jak są wytwarzane. Produkcja serów jest obecnie głównym źródłem utrzymania gospodarstwa. Mimo iż oszcypki cieszą się dużym zainteresowaniem turystów, obecnie baczowie zmagają się z „brakiem rąk do pracy”. Podhale to nadal duża liczba małych go-

spodarstw, ze stałym zapotrzebowaniem paszowym ze względu na prowadzoną produkcję zwierzęcą. Dodatkowo wśród górali istnieje przywiązanie do swojego gruntu tzw. ojcowizny, co ogranicza w obecnej chwili pozyskanie dodatkowych gruntów, a tym samym uniemożliwia rozwój gospodarstwa poprzez zwiększenie liczebności stada.

Użytkowanie terenów zielonych na Podhalu ma przełożenie ekonomiczne, czyli daje wiele korzyści dla organizatora wypasu (bacy), a także zajęcie i zarobek dla jego współpracowników, którzy z reguły są również właścicielami i hodowcami owiec. Ponadto wypas owiec w połączeniu z racjonalnym użytkowaniem pastwisk prowadzi do polepszenia składu botanicznego runi. Owce, chodząc, deptają glebę, a przygryzając rośliny, stymulują lepsze ukorzenianie się i krzewienie traw, a więc im więcej zielonej masy zjadają, tym szybciej następuje jej regeneracja. A zatem trwałe użytki zielone mają znaczenie przyrodnicze, ochronne, hydrologiczne oraz ekonomiczne i krajobrazowe [5].

Gospodarka pasterska jest przykładem gospodarowania zgodnego z zasadami rozwoju równoważonego. Ekorozwój to rozwój niezagrażający środowisku naturalnemu, polityka i działania społeczne o charakterze proekologicznym, dążenie do równowagi sfery społecznej, gospodarczej i środowiska naturalnego [2]. Gospodarowanie w górach ma dużo ograniczeń wynikających ze specyfiki warunków środowiskowych, gdyż wiele terenów jest obszarami prawnie chronionymi. W tych rejonach jedyną formą gospodarowania jest prowadzenie wypasu. Jest to najprostsza forma przeciwdziałania zarastaniu i zagrożeniu pożarowemu [1]. Należy pamiętać, że odrębność przyrodniczo-kulturowa poszczególnych regionów stanowi o ich tożsamości i jest jedną z podstaw idei tzw.



Fot. 8. Sukcesja leśna na Polanie Rusinowej (fot. A. Barnaś)

małych ojczyzn. Jest przykładem więzi nie tylko emocjonalnej, ale więzi ze środowiskiem przyrodniczym, miejscem zamieszkania, które stanowią niepowtarzalny charakter danego regionu. Na terenach górskich wypas owiec przez setki lat stanowił jeden z filarów gospodarki rolniczej i nigdy nie zamierzał konkurować z nowoczesnym rolnictwem [6]. Wiele biotopów łąkowo-pastwiskowych zawdzięcza swe powstanie i trwanie gospodarce pasterskiej. Idea rozwoju zrównoważonego to dbałość o różnorodność biologiczną, krajobraz, tradycje i regionalizm, który jest tak ważny dla terenów górskich.

Podsumowując, należy stwierdzić, że pasterstwo zmagало się z różnymi wyzwaniami. Obecnie dużym zagrożeniem jest spadek liczby owiec, brak zainteresowania młodych pokoleń tym zawodem, jak również brak możliwości konkurencji z nowoczesnym rolnictwem. Pasterstwo na Podhalu, choć początkowo było

odpowiedzią na trudne warunki klimatyczne i glebowe, stało się czymś więcej niż tylko sposobem na życie. Jest symbolem przetrwania, adaptacji oraz wyjątkowej kultury góralskiej, która mimo upływu czasu nadal odgrywa ważną rolę w życiu mieszkańców i kształtowaniu wizerunku regionu. Korzystnym elementem jest odrażdżanie się świadomości ekologicznej i prozdrowotnej konsumentów, która wynika z potrzeby spożywania naturalnych, regionalnych produktów, jakimi są: oscypek, bundz, bryndza, co może sprzyjać odbudowaniu i dalszemu zachowaniu tej pięknej i wartościowej tradycji.

(Piśmiennictwo dostępne on-line: <http://ph.ptz.icm.edu.pl/index.php/strona-glowna/>)

Czarne owce w Polsce

Roman Niżnikowski¹, Żaneta Szweda¹,
Tomasz Godlewski²

¹SGGW w Warszawie

²Hodowca zwierząt

Studując *Wyniki oceny wartości użytkowej owiec i kóz w Polsce* oraz rejestracje nowych syntetycznych linii owiec można dostrzec znakomitą przewagę ras i linii umaszczonych na biały kolor [4]. Jest ona wynikiem założeń programowych przekształcania hodowli krajowej w kierunku ras i linii produkujących wełnę na potrzeby przemysłu tekstylnego, preferujących ten typ barwy wełny [14, 15]. Od tego czasu nastąpiły spadki pogłowia, wynikające ze zmiany znaczenia gospodarczego wełny. Wśród ras owiec, które są umaszczone inaczej, aniżeli na biało lub lekko kremowo, wymienić należy rasy: wrzosówka, merynos barwny, polska owca góraska odmiany barwnej oraz rasy takie jak czarnogłówka mięsna, które mają częściowo inne umaszczenie niektórych partii ciała. Odtworzenie wrzosówki według wzorca opisanego przez Czaję [1] było reakcją na gwałtowne zmniejszenie pogłowia. Duży spadek liczebności tej rasy, a tym samym ryzyko jej wyginięcia, wzbudziły zaniepokojenie krajowych hodowców. Z tego powodu wrzosówka, podobnie jak to miało miejsce w przypadku barwnej owcy górskiej znalazła się w programach ochrony zasobów genetycznych owiec i kóz. Merynos barwny został wytworzony w latach osiemdziesiątych XX wieku w reakcji na sygnały z Australii i Nowej Zelandii, gdzie zaczęto tworzyć owce barwne. Wełna pozyskiwana od tych owiec zachowywała swój naturalny kolor podczas

prania i nie wymagała farbowania pozyskanej przędzy. Owca roztoczańska została oficjalnie zarejestrowana w roku 2020, jako syntetyczna linia owiec. Hodowana jest głównie w celu produkcji jagniąt rzeźnych oraz kolorowej wełny wykorzystywanej w rękodzielnictwie artystycznym. Kolejną rasą jest czarnogłówka, hodowana na ziemiach polskich już od 1870 roku, charakteryzująca się czarnym umaszczeniem partii ciała niezarośniętych wełną. Taki przegląd ras i linii rodzimych, rodzi pytanie, czy w krajowym dziedzictwie hodowlanym nie występowały wcześniej owce o umaszczeniu barwnym, w tym czarnym. Skoczyła wyrażnie już w latach 50. XX wieku, sygnalizował fakt, że rasy umaszczone inaczej, aniżeli na biało lub biało-kremowo zaczynają znikać z rodzimego pogłowia [14, 15].

W artykule przeanalizowano dostępne informacje na ten temat w okresie międzywojennym oraz zaraz po wojnie. Cytowane publikacje o historycznych krajowych rasach owiec umaszczonych na czarno lub szaro mają na celu przypomnienie o dziedzictwie hodowlanym oraz zainspirowanie czytelników do dalszych poszukiwań i uzupełnień tego materiału. Informacje starano się przedstawić według chronologii czasowej, zaczynając od najwcześniejszych publikacji. Charakterystykę ras wzbogacono wiadomościami o rasach i typach owiec napływających w tym czasie na teren kraju. Zwierzęta te wzbogacały bioróżnorodność w trakcie spontanicznie – jak sądzą autorzy – przebiegających procesów rasotwórczych.

Według Kączkowskiego (1929) za jedną z ras o ciemnym umaszczeniu uznać należy świniarkę czarną [8]. [...] *Obok świniarki białej spotykana jest często, ale rzadziej od tej ostatniej, świniarka czarna. Owca ta posiada bardzo wiele cech wspólnych, pozwalających identyfikować ją rasowo ze świniarką białą, tak odnośnie do wyglądu, jak i okrywy zewnętrznej. Słusznie też nosi miano świniarki. (...)*

O ile u części osobników świniarki białej uwidoczni się dość silnie wpływ obcych ras, jak np. owcy mery-